

Nota de prensa

Del 5 al 7 de octubre en Fruit Attraction (Stand 9D07, pabellón 9) en IFEMA, Madrid

El sector de los invernaderos solares expondrá la sostenibilidad y la calidad de sus cultivos en Fruit Attraction 2021

La divulgadora científica Deborah García Bello avanzará los contenidos sobre los que pivotará el próximo Congreso Inversolar, organizado por el programa europeo Cutesolar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares

El chef Antonio Carmona mostrará el potencial culinario de las frutas y hortalizas de invernadero con la celebración de un showcooking y la posterior degustación de recetas

Almería, 29 de septiembre de 2021.- El programa europeo [Cutesolar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares](#) contará con un stand propio en la feria Fruit Attraction para dar a conocer los atributos de la agricultura bajo abrigo, un **referente mundial en sostenibilidad, calidad, seguridad alimentaria y respeto a los trabajadores y el medioambiente**. No en vano, el sector de los invernaderos solares se ha convertido en el modelo agrícola productivo más eficiente e innovador del mundo y en una alternativa plausible para alimentar a una población cada vez más numerosa.

Para ahondar en las ventajas de los invernaderos y contribuir a su conocimiento, el programa Cutesolar volverá a organizar este año el **II Congreso Internacional del Invernadero Solar Inversolar**, para acercar la realidad y transparencia de los invernaderos a los consumidores. Los organizadores del Congreso avanzarán a los medios de comunicación asistentes los contenidos de este II Congreso, previsto para el 25 y 26 de Noviembre próximo, para lo que contará con la colaboración de Deborah García Bello, divulgadora científica que ya participó, con gran éxito, en la primera edición. La presentación a medios tendrá lugar el **martes 5 de octubre a las 12.00 horas en el stand de Cutesolar (9D07)**.

Gastro Solar

El stand de Cutesolar en Fruit Attraction también acogerá un showcooking a cargo del chef almeriense Antonio Carmona, propietario del restaurante Terraza Carmona. Será el **miércoles, 6 de octubre, a las 13.30 horas**, con una degustación de las recetas preparadas.

Carmona es uno de los chefs que mejor representa la gastronomía almeriense y andaluza aderezada con gran creatividad e ingenio. Los productos hortofrutícolas cultivados en los invernaderos solares constituyen la piedra angular de sus recetas, y gracias a ellos consigue

reinterpretar recetas de inspiración tradicional, basadas en la dieta mediterránea y con productos de primera calidad.

¿Qué es un invernadero solar?

Un invernadero solar es una estructura cerrada cubierta por plásticos, a través de los cuales inciden los rayos del sol dejando pasar la luz necesaria para que las plantas mantengan la temperatura adecuada para su desarrollo en los meses de invierno, de modo que puedan realizar la fotosíntesis. En este proceso las plantas producen nutrientes a partir del CO₂ que absorben del aire y liberan cantidades ingentes de oxígeno a la atmósfera. Los invernaderos solares se diferencian notablemente de los métodos productivos de otras superficies invernadas, donde sí se utilizan sistemas de calefacción e iluminación artificial a partir de combustibles fósiles que conllevan hasta un 30% más de consumo energético, más el consiguiente efecto contaminante.

Acerca de CuteSolar

CuteSolar: cultivando el sabor de Europa en los invernaderos solares es un programa impulsado por **APROA**, Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, **HORTIESPAÑA**, Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas, y **EUCOFEL**, Asociación Europea de Frutas y Hortalizas, con el objetivo de informar a los consumidores europeos de las características específicas de los métodos de producción agrícola en invernaderos solares, especialmente en aspectos clave como la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y la seguridad, calidad y trazabilidad de los cultivos.

El programa, que cuenta con una inversión total de 1,95 millones de euros, está cofinanciado por las organizaciones proponentes y la Unión Europea, tendrá una duración de tres años (2020-2022) y se desarrollará en España, Alemania y Bélgica.

Para más información: María Jesús Gómez Talaván (91 563 67 80 / mjgomez@roatan.es)